

HERZLICH WILLKOMMEN AN IHREM ANKERPLATZ!

Wir freuen uns das Sie da sind! In unserem gemütlichen Gasthaus erwarten Sie ausgesuchte Biere, leckere Schnäpse sowie Spezialitäten aus der norddeutschen Küche für den kleinen und großen Hunger... und einiges mehr. Ihre individuellen Wünsche berücksichtigen wir dabei gern. Für Veranstaltungen oder Feierlichkeiten kann das Gasthaus auch sonntags geöffnet sein.

Wir wünschen einen schönen Aufenthalt!
Ihr Team vom Ankerplatz

Öffnungszeiten

Gasthaus

Mo–Fr
11:30 – 14:30 Uhr
17:00 – min 22:00 Uhr

Sonntag
geschlossen

Samstag
17:00 – min 22:00 Uhr

Mittagstisch

Mo–Fr
11:30 – 14:30 Uhr

Küche

Mo–Sa
17:00 – 21:00 Uhr



 /ankerplatzgastro

 /ankerplatzgastro

www.ankerplatzgastro.de

BIERE

vom Fass

JEVER Pilsener. **0,2l** 2,50 € **0,3l** 3,50 € **0,5l** 5,30 €

(Alk. 4,9 % vol)

König Pilsener **0,2l** 2,50 € **0,3l** 3,50 € **0,5l** 5,30 €

(Alk. 4,9 % vol)

Köstritzer Schwarzbier **0,3l** 3,50 € **0,5l** 5,30 €

(Alk. 4,8 % vol)

Hacker-Pschorr Münchner Kellerbier **0,3l** 3,50 € **0,5l** 5,30 €

(Alk. 5,5 % vol)

Flaschen

JEVER Fun **0,33l** 3,40 €

(Alk. < 0,5 % vol)

König Pilsener ALKOHOLFREI. **0,33l** 3,40 €

(Alk. < 0,5 % vol)

Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb **0,5l** 5,30 €

(Alk. 5,5 % vol)

Paulaner Hefe-Weißbier ALKOHOLFREI 0,0%. **0,5l** 5,30 €

(Alk. 0,0 % vol)



SPEISEN

Suppen

Steckrübensuppe

mit eigener Einlage _I	7,00 €
kleine Portion	5,50 €

Büsumer Krabbensüppchen

mit eigener Einlage _{D,I}	7,00 €
------------------------------------	--------

Kartoffelsuppe

mit Räucherlachsstreifen und Schmand _{D,G,I}	6,00 €
---	--------

Käse-Lauchsuppe

mit Hackfleisch _G	6,40 €
------------------------------	--------

Kurze Liegedauer

Zwei Hausgemachte Frikadellen

mit Kartoffelsalat _{A,C}	10,50 €
ohne Beilage _{A,C}	7,50 €

Emder Fischteller

mit Matjes, Räucherlachs, Krabben, Hausfrauensauce, Honig-Senf-Dill-Sauce, Bratkartoffeln und Salat _{D,G,13}	19,90 €
---	---------

Ofenkartoffel

mit Kräuterquark und Salat _G Veggi	10,50 €
+ gebratenen Champignons Veggi	+ 2,00 €
+ Hähnchenbruststreifen	+ 3,00 €
+ Räucherlachs _{D,13}	+ 5,00 €

Bratkartoffeln

mit zwei Spiegeleiern und Essiggurke _C Veggi	10,50 €
oder mit zwei Knusper-Gemüsefrikadellen Vegan	12,50 €

Matjes Hausfrau

drei Matjesfilets mit Hausfrauensauce, Bratkartoffeln und Salat _{D,G,13}	15,90 €
--	---------

Kaisersülze

mit Remoulade, Bratkartoffeln und Salatgarnitur _{G,13}	16,90 €
---	---------

Bunter Salatteller Ankerplatz

mit Baguette und Butter _{A,G} Vegan (ohne Butter)	12,90 €
+ gebratenen Champignons Veggi	+ 2,00 €
+ Hähnchenbruststreifen	+ 3,00 €
+ gebratene Lachswürfel _{D,13}	+ 4,00 €

Kartoffelpuffer mit Räucherlachs

hausgemachte Kartoffelpuffer mit Räucherlachs, Kräuterschmand und Salatgarnitur _{A,C,D,G,13}	17,90 €
--	---------

Nordseekrabbenteller

mit Bratkartoffeln und Rührei_{A,C,D} 17,90 €

Fruchtiger Garnelencocktail Ankerplatz

mit Ananas und Koriander dazu Baguette und Butter_{A,D,G} 16,90 €

Ankerplatzklassiker

Schnitzel Friesland

mit Zwiebeln-Speck-Krabben Stippe und
Bratkartoffeln/Pommes Frites oder Kartoffelsalat_{A,C,D,G,13} 21,90 €

Schnitzel Holstein

mit Spiegelei, Rote Beete, Gewürzgurke und
Bratkartoffeln/Pommes Frites oder Kartoffelsalat_{A,C,G,13} 18,90 €

Schnitzel klassisch

mit Bratkartoffeln/Pommes Frites oder Kartoffelsalat und Salat_{A,C,G,13} 17,90 €

Labskaus

mit Rote Beete, Essiggurke, Rollmops und Spiegelei_{A,C} 14,90 €

Knipp

kross gebraten mit Bratkartoffeln, Essiggurke und Apfelkompott_{A,13} 14,90 €

Hackbraten

mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Krautsalat_{A,C,13} 14,90 €

Rumpsteak (ca. 200g Rohgewicht)

mit Sauce Bernaise, Speck-Bohnen und Bratkartoffeln_{G,13} 25,90 €

Fischtheke

Fischteller Ankerplatz

Seelachs, Zander und Lachsfilet mit Dillsahnesauce
auf Schnibbelbohnenrahm dazu Petersilienkartoffeln_{A,D,G,13} 20,90 €

Hamburger Pannfisch

Lachs und Seelachs vom Grill mit Speck-Bratkartoffeln,
körniger Senfsauce und Gurkensalat_{D,G,J,13} 17,90 €

Nordischer Lachsburger

mit Räucherlachs, Salat, Gurken, Roten Zwiebeln,
Honig-Senf-Dill-Sauce und Pommes Frites 17,90 €

Fischtopf Büsumer Art

mit verschiedenen Fischfilets und Tomatengemüseragout
dazu Backkartoffel mit Kräuterquark_{A,D,G} 17,90 €

3 Schollenfilets Finkenwerder Art

mit Rahmspinat, Speckstippe und Schwenkkartoffeln_{D,G,13} 19,90 €

Unsere Schnitzel bekommt Ihr auch
als Hähnchen- oder **Veganschnitzel!**



Dessert

Hausgemachte Schokomousse

mit Beerengrütze verschiedenen Früchten und Sahne_G 8,90 €

Eis Traum

drei Kugeln Eis_G 6,50 €

mit Sahne_G 7,50 €

Bienenstichtuben

2 kleine Pfannkuchen gefüllt mit

Bienenstichcreme, Schokosauce und Früchte Deko_{A,C,G} 8,50 €



Kapitänsempfehlung für Kids

Fischnuggets

mit Bratkartoffeln und Remoulade_{A,C,D,G,13} 10,90 €

Schnitzel Schlaubär

kleines Schnitzel mit Bratkartoffeln und Salat_{A,C,G,13} 11,90 €

Eine hausgemachte Frikadelle

mit Kartoffelsalat_{A,G} 7,90 €

Eine knusper Gemüsefrikadelle **Vegan**

mit Bratkartoffeln_A 6,90 €

GETRÄNKE

Alkoholfrei

Vilsa Gourmet Mineralwasser	0,25l 2,50 €	0,75l 5,50 €
medium oder naturelle		
Pepsi-Cola ^{1,9}	0,2l 2,50 €	0,4l 4,50 €
Pepsi Zero ^{1,9,11,12}	0,2l 2,50 €	0,4l 4,50 €
Mirinda ^{1,3}	0,2l 2,50 €	0,4l 4,50 €
Paulaner Spezi ^{1,3,9}		0,5l 4,80 €
Paulaner Limo Orange ^{1,3,9}		0,33l 3,70 €
Bitter Lemon / Tonic Water ¹⁰		0,2l 2,70 €
Bauer Fruchtsaft / Direktsaft	0,2l 2,70 €	0,4l 4,90 €
Orange / Apfelsaft naturtrüb		
Fruchtsaftschorle	0,2l 2,50 €	0,4l 4,50 €
aus oben genannten Säften		
Lütts Landlust Direktsaftschorlen		0,33l 3,70 €
Schöne Helene (Apfel-Birnen Schorle)		
Stachel Bär (Apfel-Stachelbeer Schorle)		
Johanna (Apfel-Johannisbeer Schorle)		
Vitamalz ¹		0,33l 3,20 €



Prickelnd

Aperol Sprizz – der herbe Klassiker. 6,50 €

4cl Aperol (Alk. 15,0 % vol), Prosecco (Alk. 10,0 % vol),
Soda und Orangenscheibe^{1,10}

Andalö Spezial. 6,50 €

4cl Andalö (Alk. 15,0 % vol) mit Tonic Water und Basilikumlimonade

Prosecco **0,1l** 3,90 € **0,2l** 6,50 € **0,75l** 19,50 €

(Alk. 10,0 % vol)

Casagheller frizzante DOC, Trockener, frischer, saftiger Schäumer aus Norditalien

Mumm Sekt **0,1l** 3,90 € **0,2l** 6,50 € **0,75l** 19,50 €

(Alk. 11,5 % vol)

Trocken, spritzig



Weißwein

Weisser Burgunder **0,2l** 5,80 € **0,5l** 13,10 € **0,75l** 20,20 €

(Alk. 12,5 % vol)

Weingut Russbach, Rheinhessen, Q.b.A, trocken. Frischer, trockener, eleganter Weisswein mit feinen Aromen heller Früchte wie Birne, Apfel und Melone.

Colle dei Tigli **0,2l** 5,60 € **0,5l** 12,50 € **0,75l** 19,20 €

(Alk. 12,5 % vol)

Bianco Veneto IGT, Weingut Lenotti Italien. Alternative zu Pinot Grigio aus den Rebsorten Cortese und Garganega. Harmonischer, frischer Wein mit dezenter Fruchtsüße und geringer Weinsäure.

Grauer Burgunder **0,2l** 5,70 € **0,5l** 12,60 € **0,75l** 19,80 €

(Alk. 12,5 % vol)

Landhaus Krug, Rheinhessen, trocken. Herzhafter, vollmundiger Weißwein mit feiner Restsüße und saftiger Frucht.

Rotwein

Merlot Aimery **0,2l** 5,90 € **0,5l** 12,90 € **0,75l** 20,50 €

(Alk. 12,5 % vol)

Nobles vignes, Vin de pay's d'Oc, trocken. Trockener Rotwein aus dem Süden Frankreichs mit feinen Kirsch- und Waldfruchtaromen und dezentem Tannin.

120 Reserva. **0,2l** 6,50 € **0,5l** 14,50 € **0,75l** 22,90 €

(Alk. 13,5 % vol)

Santa Rita, Chile, trocken. Dieser Cabernet Sauvignon besticht durch intensive Beerenaromen, kombiniert mit Noten von Vanille und Nelke.

Brände

Birkenhof Birne (Alk. 40,0 % vol)	2cl 3,30 €
Birkenhof Kirsche (Alk. 40,0 % vol)	2cl 3,30 €
Birkenhof Alte Marille (Alk. 40,0 % vol)	2cl 3,30 €

Korn

Rosche (Alk. 32,0 % vol)  Rosche	2cl 2,50 €
Hullmann (Alk. 35,0 % vol)	2cl 2,70 €

Kräuter

Jägermeister (Alk. 35,0 % vol)	2cl 2,50 €
Ramazotti (Alk. 30,0 % vol) mit Eis und Zitrone	4cl 4,50 €
Wattenläuper (Alk. 30,0 % vol)	2cl 2,50 €

Aquavit

Linie (Alk. 41,5 % vol)	2cl 2,90 €
Jubiläums Aquavit (Alk. 42,0 % vol)	2cl 2,90 €
Malteser (Alk. 40,0 % vol)	2cl 2,90 €

Spezialitäten

Friesengeist (Alk. 56,0 % vol)	2cl 3,00 €
Küstennebel (Alk. 21,8 % vol)	2cl 2,70 €
Bullenschluck (Alk. 43,0 % vol)	2cl 2,70 €
Franzi (Alk. 15,0 % vol) der Franzbrötchenlikör aus Hamburg	4cl 4,50 €

Longdrinks

Chantre (Alk. 36,0 % vol)	4cl 3,90 €
Charly	3,90 €
2cl Weinbrand (Alk. 36,0 % vol) mit Cola	
Bacardi Rum (Alk. 37,5 % vol)	4cl 4,50 €
Bombay Sapphire (Alk. 40 % vol)	4cl 4,50 €
Aufpreis plus Softdrink	0,2l 2,30 €

Kaffee und Tee

Tasse Kaffee ⁹	2,80 €
Becher Kaffee ⁹	3,40 €
Cappuccino ^{G,9}	3,40 €
Espresso ⁹	2,90 €
Doppelter Espresso ⁹	4,10 €
Milchkaffee ^{G,9}	4,10 €
Latte Macchiato ^{G,9}	4,40 €
Becher heiße Schokolade	3,40 €
mit Sahne ^G	3,60 €
Großes Glas Eilles Tee	3,40 €
Ostfriesen Mischung	
Bio Darjeeling	
Früchte Sommerbeere ⁹	
Pfefferminze	
Kanne Eilles Ostfriesen Tee	0,5l 5,60 €
mit Kluntje und Sahne ^G	



Kontakt

Adresse

Ankerplatz
Hauptstraße 58
26122 Oldenburg

Kommunikation

Tel.: 0441 98484842
Fax: 0441 99864461
Email: info@ankerplatzgastro.de

Web

www.ankerplatzgastro.de
 facebook.com/ankerplatzgastro
 instagram.com/ankerplatzgastro

Produkte, die Allergene oder Zusatzstoffe enthalten, sind durch entsprechende Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet:

A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier und deren Erzeugnisse,
D=Fisch und Fischerzeugnisse, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen und Erzeugnisse,
G=Milch und Mischerzeugnisse inkl. Laktose, H=Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse usw),
I=Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J=Senf, K=Sesamsamen, L=Schwefeldioxid und Sulphite,
M=Lupinen und Erzeugnisse, N=Weichtiere z.B. Schnecken
1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker,
5=Geschwefelt, 6=Geschwärzt, 7=Milcheiweiß, 8=Phosphat, 9=Koffein, 10=Chinin,
11=Süßungsmittel, 12=Proteine/Petide, 13=Nitritpökelsalz, 14=Taurin

Alle Speisen können Spuren von Gluten^A, Eic und Laktose^G enthalten.

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. in EUR.
Bilder in dieser Karte sind Serviermuster.